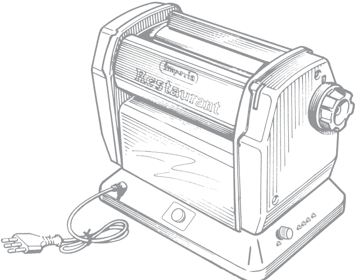
imperia®

Restaurant®



SFOGLIATRICE ELETTRONICA
Libretto di istruzioni

ELECTRONIC PASTA MACHINE
Instructions Manual

MACHINE A ABAISSE ELECTRONIQUE
Manuel d'instructions

ELEKTRONISCHE TEIGAUSROLLER
Gebrauchsanleitung

MÁQUINA PARA HOJALDRAR ELECTRÓNICA
Manual de instrucciones

imperia®

Qualità e tradizione italiana, dal 1932.

DISEGNI ILLUSTRATIVI - ILLUSTRATED EXAMPLES
DESSINS - EXEMPLES - ABBILDUNGEN

Elementi componenti la machina/Machine Components
Composants de la machine/Bestandteile des Gerätes
Elementos que componen la máquina

Accessori/Accessories/Accessoires
Zubehörteile/Accesorios

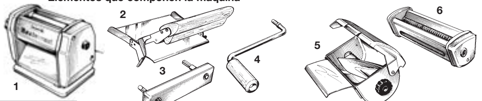


Fig./Abb. 1

Fig./Abb. 2

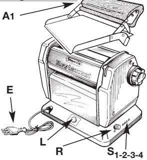


Fig./Abb. 3

Vano inserimento sfoglia/Pasta inlet/Espace pour introduire l'abaisse/Teigplatten-Einlegebereich Espacio para colocar el hojaldre

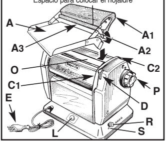


Fig./Abb. 4

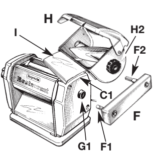


Fig./Abb. 5

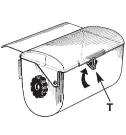


Fig./Abb. 6

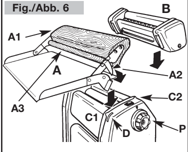


Fig./Abb. 7

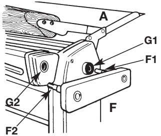


Fig./Abb. 8

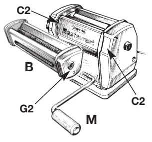


Fig./Abb. 9

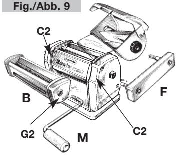
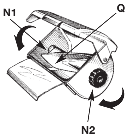


Fig./Abb. 10



Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta. La sfogliatrice elettronica

imperia Restaurant®

destinata ad un utilizzo semiprofessionale e quindi prodotta sulla base di standard di qualità molto alti, Vi garantirà affidabilità e sicurezza nel tempo.

ATTENZIONE!
IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA MACCHINA.
Prima di compiere qualsiasi operazione, leggere attentamente TUTTE le norme di sicurezza, le istruzioni e le condizioni di garanzia di seguito riportate. Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto dal presente manuale di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio.
L'uso improprio della sfogliatrice può comportare condizioni di pericolo; si consiglia quindi di conservare con cura ed a portata di mano queste istruzioni per consultarle in caso di necessità o per futuri riferimenti.

ATTENZIONE!
La macchina sfogliatrice è destinata ai soli impasto, sfogliatura o taglio-sfoglia della pasta e non può essere usata per scopi diversi.
I valori riportati sulla targa dati tecnici, sono indicativi del tempo di lavoro.
Il fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:
- **uso improprio;**
- **non corretta installazione;**
- **alimentazione elettrica non idonea;**
- **modifiche o interventi non autorizzati dal fabbricante;**
- **utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello.**

ATTENZIONE!
Per qualsiasi dubbio e per qualunque impiego non previsto da questo manuale, interpellare il rivenditore prima dell'installazione.
Per qualsiasi comunicazione indicare sempre il MODELLO ed il NUMERO DI MATRICOLA della macchina.

ATTENZIONE!
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o, comunque, da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina, controllare che la tensione della Vostra abitazione sia di 230 V (frequenza 50 Hz). Non utilizzabile altro tipo di alimentazione. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma. Ove necessario montare un adattatore per la spina, assicurarsi della sua conformità al cavo di alimentazione.

AVVERTENZE

Questo apparecchio non è inteso per uso di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza.
I bambini dovrebbero essere controllati in modo da assicurare che non giochino con l'apparecchio.
Non utilizzare la macchina con indumenti o grembiuli i cui lembi possano impigliarsi tra i rulli rotanti della sfogliatrice o dell'accessorio taglia-sfoglia. Porre particolare attenzione, per questo motivo oltre che per ragioni igieniche, anche ai capelli (si consiglia di tenerli raccolti sul capo all'interno di una cuffia protettiva) e ad ogni altro oggetto con simili caratteristiche (catenine, braccialetti,ecc.).

Sistemare la macchina su di una superficie piana e stabile, in grado di sopportarne il peso.
Prima di iniziare l'utilizzo assicurarsi di saper arrestare la macchina in caso di emergenza.
Non utilizzare l'apparecchio se:
- non funziona correttamente;
- è stato danneggiato o è caduto;
- il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua.
Tenerli lontano da superfici calde. **Non lasciare** pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.
Non usare questa macchina vicino a lavandini o su basamenti bagnati.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA (fig.1)

Gli elementi componenti la macchina sono:
1 - Macchina sfogliatrice elettronica
2 - Piano scorrimento sfoglia con pestello
3 - Scatola di trasmissione
4 - Manovella

Accessori:
5 - Apparecchio Impastatore
6 - Taglia-Sfoglia della linea Simplex

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza, che permette l'avviamento:
- nel caso di impiego della sfogliatrice, all'atto dell'abbassamento sui rulli della barra premi-pasta (pestello);
- nel caso di utilizzo dell'apparecchio impastatore, alla chiusura del coperchio dello stesso;
- come ulteriore sicurezza nell'utilizzazione della macchina, tutto il circuito elettrico ed i comandi sono alimentati a 24V cc tramite il trasformatore di corrente posto all'interno.

IN CASO DI EMERGENZA

Per arrestare il funzionamento della macchina si deve portare sulla posizione "VERDE" l'interruttore generale.
Negli impieghi della macchina che prevedono l'utilizzo del piano di scorrimento della sfoglia (fig.1, componente 2), un immediato arresto della stessa può essere ottenuto semplicemente sollevando il pestello premi-pasta. Successivamente portare comunque sulla posizione "VERDE" l'interruttore generale.

ATTENZIONE! NON MANOMETTERE MAI I DISPOSITIVI DI SICUREZZA. NON NEUTRALIZZARE O MODIFICARE LE PROTEZIONI. **Qualora si riscontrasse il funzionamento della macchina anche nelle condizioni in cui essa non dovrebbe poter operare (coperchio dell'impastatore o pestello premi-pasta sollevati), spegnerla immediatamente portando l'interruttore sulla posizione "VERDE", estrarre la spina dalla presa di corrente e rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di fiducia (vedi tagliando di garanzia allegato).**

DISPOSITIVI DI CONTROLLO (fig.2)

Durante la lavorazione si illuminano i Led (**S1 S2 S3**) che indicano l'aumento di potenza della macchina mano a mano che aumenta lo sforzo di lavorazione, quando si dovesse sforzare la macchina oltre i limiti di sicurezza stabiliti, si illumina il Led (**S4**) e la macchina si ferma, per il riavviamento sollevare il pestello premi pasta (**A1**) in posizione alta, premere l'interruttore generale (**L**) portandolo nella posizione Verde, ruotare la manopola (**R**) in senso antiorario, premere una seconda volta l'interruttore generale (**L**) e portarlo nella posizione Rossa, abbassare il pestello premi pasta (**A1**).

IMPIEGO DELLA SFOGLIATRICE (fig.3)

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione"

1 - Sistemare la macchina su un piano idoneo

2 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno (**C1**) il piano di scorrimento sfoglia (**A**) con la barra di sicurezza (pestello premi-pasta in legno **A1**) rivolta in alto.

3 - Inserire la spina (**E**) nella presa della corrente e premere l'interruttore generale (**L**) sulla posizione Rossa. Dopo aver ruotato in senso orario il pomello regolatore (**P**) fino a portarlo in posizione 10, inserire, tra il pestello premi-pasta (**A1**) ed i rulli tira-sfoglia della macchina, una parte dell'impasto precedentemente preparato; premere l'impasto abbassando il pestello il quale, oltre a comprimere lo stesso sui rulli, tramite la levetta (**A2**) aziona il microinterruttore posto sotto la feritoia (**D**) mettendo in moto la macchina (Led S acceso) ed ottenendo così una prima formatura della sfoglia.

4 - Per aumentare o diminuire la velocità dei rulli tira-sfoglia (**O**) ruotare la manopola (**R**) regolandone così la velocità desiderata.

ATTENZIONE! Per iniziare la presa dell'impasto tra i rulli tira-sfoglia (O) usare unicamente il pestello premi-pasta (A1). Evitare assolutamente l'uso di coltelli e di altri utensili impropri che potrebbero danneggiare i rulli stessi.

È VIETATO:

• qualunque tipo di manomissione del dispositivo di sicurezza mediante interposizione di oggetti (quali ad esempio coltelli, stuzzicadenti ed atrezzi vari) che mantengano premuto il microinterruttore (D) consentendo l'utilizzo della macchina senza l'ausilio del pestello premi-pasta (A1);

• esercitare pressione sulla pasta (per facilitarne l'inserimento tra i rulli tira-sfoglia in rotazione) con utensili diversi dall'apposito pestello premi-pasta (A1) né tantomeno con le mani.

5 - Per lavorare la pasta ed ottenere la sfogliatura, ruotare in senso antiorario il pomello regolatore (**P**) in modo da ridurre la distanza tra i rulli tira-sfoglia; lasciare il pestello (**A1**) abbassato ed inserire la sfoglia ottenuta con la precedente formatura tra il rullo di sicurezza (**A3**) ed il pestello (**A1**).
Ripetere questa operazione fino ad ottenere lo spessore voluto.

PER LO SMONTAGGIO (a fine lavoro): dopo aver portato l'interruttore generale nella posizione "VERDE" ed aver disinserito la spina dalla presa della corrente, sganciare dalle apposite alette di ritegno (**C1**) il piano di scorrimento della sfoglia (**A**).
AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione"

AVVERTENZE DI CARATTERE GENERALE. Si ricorda che il dispositivo di sicurezza impedisce il funzionamento della macchina qualora il pestello premi-pasta (**A1**) non sia abbassato.

IMPIEGO DELL'ACCESSORIO APPARECCHIO IMPASTATORE (figg.4,5)

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

1 - Sistemare la macchina su un ripiano idoneo.

2 - Agganciare l'accessorio impastatore (**H**) sulle apposite alette di ritegno (**C1**), verificando che il copri-rulli in acciaio (**I**) non permetta alcuna possibilità di accesso ai medesimi.
3 - Chiudere completamente il coperchio trasparente dell'impastatore.
4 - Inserire la spina nella presa di corrente e premere l'interruttore generale nella posizione "ROSSA". La macchina viene messa in funzione per facilitare l'inserimento del braccio di trasmissione (**F**).
5 - Montare il braccio di trasmissione (**F**) mediante il completo inserimento dei perni alettati nei corrispondenti fori di alloggiamento, posti uno sulla macchina ed uno sull'apparecchio impastatore. Il perno corto (**F1**) va inserito nell'apposita sede (**G1**) posta sulla sfogliatrice; il perno lungo (**F2**) va inserito nell'apposita sede (**H2**) dell'impastatore.
6 - Spegnere il motore portando nella posizione "VERDE" l'interruttore generale.
7 - Introdurre nel cestello gli ingredienti dell'impasto, ponendo particolare attenzione alla dose massima, pari a 750 gr. di farina più 250 gr. di liquidi vari. Tali valori non devono essere superati onde evitare il pericolo di rottura del coperchio dell'impastatore.
8 - Chiudere completamente il coperchio e bloccare lo stesso ruotando di 180° il tassello di contrasto (**T**) posizionato nella parte posteriore dell'impastatore (vedi fig.5); portare quindi l'interruttore generale nella posizione "ROSSA".
In queste condizioni la macchina risulta funzionare (Led S acceso) e, pertanto, l'accessorio montato impasta gli ingredienti inseriti.
9 - Al termine della lavorazione, per rimuovere dal cestello l'impasto ottenuto, ruotare di 180° il tassello di contrasto (**T**) e sollevare il coperchio dell'impastatore.
PER LO SMONTAGGIO (a fine lavoro): dopo aver portato l'interruttore generale nella posizione "VERDE" ed aver disinserito la spina (**E**) dalla presa della corrente, estrarre il braccio di trasmissione (**F**) e sganciare dalle apposite alette di ritegno (**C1**) l'apparecchio impastatore.
AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione "

AVVERTENZE DI CARATTERE GENERALE. Si ricorda che il dispositivo di sicurezza impedisce il funzionamento della macchina qualora il coperchio dell'impastatore non sia completamente chiuso.

IMPIEGO DELL'ACCESSORIO TAGLIA-SFOGLIA SIMPLEX (figg.6,7)

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".
1 - Sistemare la macchina su un ripiano idoneo.
2 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno della sfogliatrice (**C2**) l'accessorio taglia-sfoglia (**B**).
3 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno (**C1**) il piano di scorrimento-sfoglia (**A**) con il pestello premi-pasta in legno (**A1**) rivolto verso il basso.
4 - Inserire la spina (**E**) nella presa della corrente e premere l'interruttore generale nella posizione "ROSSA".
La macchina viene messa in funzione per facilitare l'inserimento del braccio di trasmissione (**F**).
5 - Montare il braccio di trasmissione (**F**) mediante il completo inserimento dei perni alettati nei corrispondenti fori di alloggiamento, posti uno sulla macchina ed uno sull'accessorio taglia-sfoglia (fig.7). Il perno corto (**F1**) va inserito nell'apposita sede (**G1**) posta sulla sfogliatrice; il perno lungo (**F2**) va inserito nell'apposita sede (**G2**) del taglia-sfoglia.
6 - Inserire tra i rulli di taglio dell'accessorio la sfoglia precedentemente lavorata, come indicato nell' impiego della sfogliatrice, punto 5.
PER LO SMONTAGGIO (a fine lavoro): dopo aver portato l'interruttore generale nella posizione "VERDE" ed aver disinserito la spina (**E**) dalla presa corrente, estrarre il braccio di trasmissione (**F**), sganciare dalle apposite alette di ritegno (**C2**) l'accessorio taglia-sfoglia e dalle alette (**C1**) il piano di scorrimento sfoglia (**A**).
AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione ".

AVVERTENZE DI CARATTERE GENERALE. Si ricorda che il dispositivo di sicurezza impedisce il funzionamento della macchina qualora il pestello premi-pasta (**A1**) non sia abbassato.

IMPIEGO MANUALE DELL'ACCESSORIO TAGLIA-SFOGLIA SIMPLEX (fig.8)

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".
1 - Sistemare la macchina su un ripiano idoneo.
2 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno della sfogliatrice (**C2**) l'accessorio taglia-sfoglia (**B**).
3 - Inserire nell'apposita sede (**G2**) la manovella in dotazione (**M**), tramite la quale si procede manualmente al taglio della sfoglia già lavorata.
PER LO SMONTAGGIO (a fine lavoro): estrarre la manovella (**M**) dall'apposita sede (**G2**) e sganciare dalle alette di ritegno (**C2**) l'accessorio taglia-sfoglia (**B**).
AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione ".

IMPIEGO CONGIUNTO DEGLI ACCESSORI APPARECCHIO IMPASTATORE e TAGLIA-SFOGLIA SIMPLEX (fig.9)

La sfogliatrice elettronica Imperia Restaurant (R.B.T) permette, utilizzando congiuntamente i due accessori, di preparare un nuovo impasto e, nel contempo, tagliare manualmente la sfoglia già lavorata.
Si forniscono di seguito le indicazioni utili per tale impiego della macchina.

PRIMA DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione".

1 - Eseguire **interamente** le indicazioni di "Impiego dell'accessorio Apparecchio Impastatore".
2 - Agganciare sulle apposite alette di ritegno della sfogliatrice (**C2**) l'accessorio taglia-sfoglia (**B**).
3 - Inserire nell'apposita sede (**G2**) la manovella in dotazione (**M**), tramite la quale si procede manualmente al taglio della sfoglia già lavorata.
PER LO SMONTAGGIO (a fine lavoro): dopo aver portato l'interruttore generale nella posizione "VERDE" ed aver disinserito la spina (**E**) dalla presa corrente, estrarre il braccio di trasmissione (**F**) e la manovella (**M**) dalle relative sedi, sganciare dalle apposite alette di ritegno (**C1**) l'accessorio impastatore e dalle alette (**C2**) l'accessorio taglia-sfoglia.
AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "Pulizia e manutenzione ".
AVVERTENZE DI CARATTERE GENERALE. Si ricorda che il dispositivo di sicurezza impedisce il funzionamento della macchina qualora il coperchio dell'impastatore non sia completamente chiuso.

PULIZIA E MANUTENZIONE PRIMA DI OGNI UTILIZZO

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. PORRE L'INTERRUTTORE GENERALE NELLA POSIZIONE "**VERDE**" E DISINSERIRE LA SPINA (E) DALLA PRESA DI CORRENTE. Pulire accuratamente la macchina con un panno asciutto oppure con un pennello morbido.DOPO AVER MONTATO E MESSO IN FUNZIONE LA MACCHINA. Si può completare l'operazione di pulizia facendo passare tra i rulli in rotazione un pezzetto di impasto (in modo da rimuovere eventuali residui di polvere), seguendo le modalità descritte nell' IMPIEGO DELLA SFOGLIATRICE.
La medesima operazione dovrà essere eseguita per la pulizia dell'accessorio "Taglia-sfoglia" .
La pasta impiegata per queste operazioni, dovrà essere ovviamente eliminata. **Non lavare MAI il corpo macchina con getti d'acqua oppure detersivi. Non lavare in lavastoviglie nessuna delle parti della macchina.**

PULIZIA E MANUTENZIONE AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO

PORRE L'INTERRUTTORE GENERALE NELLA POSIZIONE "VERDE" E DISINSERIRE LA SPINA (E) DALLA PRESA DI CORRENTE.
MACCHINA SFOGLIATRICE. Pulire accuratamente la sfogliatrice con un panno asciutto oppure con un pennello morbido.
APPARECCHIO IMPASTATORE. L'apparecchio impastatore necessita di una pulizia più accurata, da effettuarsi lavando ogni singolo componente con acqua o con un panno umido, in modo tale da rimuovere ogni residuo di impasto. Per lo smontaggio degli elementi componenti l'apparecchio impastatore occorre ruotare in senso opposto le due manopole (**N1** e **N2**) poste alle estremità del castello (**fig.10**), ed estrarre la pala impastatrice (**Q**). Particolare attenzione andrà posta alla pulizia delle sedi dei perni.
ALTRE PARTI DELLA MACCHINA. Le altre parti della macchina (piano scorrimento sfoglia, accessorio taglia-sfoglia, manovella, braccio di trasmissione) possono essere pulite con un panno umido.
Non rimuovere mai eventuali residui di impasto con corpi contundenti. Non lavare MAI il corpo macchina con getti d'acqua oppure detersivi. Non lavare in lavastoviglie nessuna delle parti della macchina.
Assicurarsi che gli elementi siano perfettamente asciutti prima di riporli al termine di ogni utilizzo.

IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO

In caso di mancato funzionamento, controllare che non si sia verificata una delle seguenti anomalie:

RICERCA GUASTI

PROBLEMA	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Il motore non si avvia	A - Spina disinserita o non correttamente inserita	A - Inserire correttamente la spina
	B - Interruttore generale nella posizione "VERDE"	B - Premere l'interruttore nella posizione "ROSSO"
	C - Pestello premi-pasta sollevato	C - Abbassare il pestello premi-pasta esercitando una leggera pressione sull'impasto
	D - Accessorio impastatore non correttamente inserito nelle apposite guide della macchina	D - Sfilare ed inserire correttamente fino a fondo corsa
	E - Coperchio accessorio impastatore aperto	E - Chiudere il coperchio e fissarlo con l'apposito tassello di contrasto (T)
Il motore si ferma improvvisamente (Led "ROSSO" acceso)	- Macchina in sovraccarico	- Eseguire la procedura indicata al paragrafo Dispositivi di sicurezza

Nel caso in cui non venga riscontrata nessuna delle suddette anomalie, rivolgersi al Rivenditore Autorizzato di fiducia (vedere il retro del tagliando di garanzia).

AVVERTENZE. Qualora, bloccato il motore, non si riuscisse a riattivarne il funzionamento seguendo le istruzioni sopra descritte, è possibile rimuovere l'impasto ancora presente all'interno dell'accessorio impastatore o della taglia-sfoglia eventualmente collegati, azionandoli manualmente mediante la manovella (**M**) da inserire nelle sedi (**H2** o **G2**) dopo aver estratto il braccio di trasmissione (**F**). Per rimuovere l'impasto eventualmente ancora presente all'interno della sfogliatrice è invece sufficiente allontanare i rulli tira-sfoglia agendo sulla manopola di regolazione (**P**).

May we congratulate you on your excellent choice. The electric pasta machine

imperia Restaurant®

designed for semi-professional use and therefore manufactured to the highest standards, to guarantee reliability and safety throughout its lifetime.

ATTENTION! THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE.
Before carrying out any operation please read ALL the safety warnings, the instructions and the warranty conditions in this manual carefully. Any use of the machine not specifically foreseen by this instruction manual may cause danger; it is therefore advisable to look after it and keep it to hand for future consultation in case of necessity.

ATTENTION! The pasta machine is only designed for mixing, rolling and cutting of pasta and cannot be used for other purposes. The information given on the technical data plate is indicative of the working time.The manufacturer is not responsible in the case of:
- incorrect use
- incorrect installation
- incorrect electrical supply
- alterations or repairs not authorised by the manufacturer;
- use of spare parts other than original spare parts or which are not specifically designed for the machine.

ATTENTION! If you have any doubts, or for any use not foreseen by this manual, contact the retailer before installation is carried out. In the case of any communication please quote the MODEL and the SERIES NUMBER of the machine.

ATTENTION! If the power supply lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by an authorised service department or in any case by a similarly qualified person to prevent any risk whatsoever.



ELECTRICAL CONNECTIONS

Before operating the machine, check that the power supply to your premises corresponds to the technical description in this booklet. It is not possible to use any other electrical supply. Earthing of the appliance is compulsory by law. The manufacturer declines all responsibility for injury to persons or damage to objects deriving from non-observance of these requirements. Where necessary fit an adapter to the plug, checking that it is suitable for the electrical cable.

WARNINGS

This device is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensorial or mental ability, or without experience and knowledge, unless they have received instructions about the use of the device and are controlled by a person responsible for their safety.
Children should be controlled to make sure they do not play with the device.
Do not use the machine while wearing loose clothing, aprons or overalls which may be caught in the rotating rolls of the pasta machine or in the rolling and cutting accessories.
Take particular care, apart from hygienic reasons, to ensure that hair is tied back (it is advisable to wear a protective cap) and that other items such as necklaces and bracelets do not dangle near the moving parts.
Place the machine on a flat, stable surface, which can bear the weight of the machine.
Before starting to use the machine ensure that you know how to stop it in an emergency.
Do not use the machine if:
- it is not operating correctly
- it has been damaged or dropped
- the electrical cable or the plug are damaged.

Do not immerse the electrical cable or the plug in water. **Keep them away from hot surfaces.**
Do not leave the electrical cable dangling from the edge of work surfaces or tables.
Do not use this machine near sinks or on wet surfaces.

DESCRIPTION OF THE MACHINE (fig.1)

The component parts of the machine are:
1 - Electronic pasta machine
2 - Pasta running surface with pestle
3 - Transmission arm
4 - Handle

Accessories:
5 - Dough mixer
6 - "Simplex roll and cut equipment"

SAFETY DEVICES

The machine is fitted with a safety device, which makes it possible to start the machine:
• when the pasta hopper roller is in use, on lowering the roller bar;
• when the dough mixer is in use, on closing the cover of the mixer.
• for further safety in the use of the machine, the whole electrical circuit and controls are powered at 24V dc through the internal current transformer.

IN AN EMERGENCY. To stop the machine turn the master switch to position "GREEN". **When the pasta hopper is in use (fig 1, component 2), the machine can be stopped immediately by lifting the pasta rollers. Then turn the master switch to position "GREEN".**

ATTENTION! NEVER TAMPER WITH THE SAFETY DEVICES DO NOT NEUTRALISE OR ALTER THE PROTECTIVE SYSTEMS. **If you note that the machine works also in conditions in which it ought not to (mixer cover or pasta pressing pestle up), switch it off immediately moving the switch to the "GREEN" position, take the power lead plug out of the socket and get in touch with your Authorised Dealer (see guarantee coupon attached).**

CONTROL DEVICES (fig.2)

During operation the Leds (**S1 S2 S3**) turn on to indicate the machine power as the processing effort gradually increases. If the machine is forced beyond the established safety limits, Led (**S4**) lights up and the machine stops. To start it again, raise the pasta pressing pestle (**A1**) to the up position, press the main switch (**L**) moving it to the Green position, turn the knob (**R**) counter-clockwise, press the main switch (**L**) again and move it to the Red position, lower the pasta pressing pestle (**A1**).

USE OF THE PASTA MACHINE (fig.3)

BEFORE USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and main-tenance"
1 - Place the machine on a suitable surface.
2 - Attach the pasta hopper (**A**) to the supports (**C1**) with the safety bar (the wooden roller **A1**) upwards.
3 - Put the plug (**E**) in the current socket and press the main switch (**L**) on the Red position. Turn the adjustment knob (**P**) to position 10, insert part of the previously prepared dough between the pasta pressing pestle (**A1**) and the machine stretching rollers; press the dough lowering the pestle which, besides compressing it on the rollers, operates the microswitch under the slot (**D**) through the lever (**A2**), starting the movement of the maching (**Led S on**), thereby obtaining a first shaping of the sheet.
4 - To increase or reduce the speed of the stretching rollers (**O**) turn the knob (**R**) to adjust to the required speed.

ATTENTION! To feed the dough between the drawing rollers use only the wooden roller (A1).
Do not use knives or other utensils which might damage the rollers.

IT IS EXPRESSLY FORBIDDEN:

• to tamper in any way with the safety devices, by interposing any object (such as knives, toothpicks or other utensils) which hold the microswitch (D) down and permitting the machine to work without the use of the wooden roller (A1);
• to exert pressure on the pasta (to push it between the rotating drawing rollers) using any utensil other than the special wooden roller (A1) or with the hands.

5 - To roll out the pasta and obtain a pasta sheet turn the regulator (**P**) anti-clockwise to reduce the distance between the drawing rollers; leave the wooden roller (**A1**) in the lowered position and insert the sheet obtained between the safety roller (**A3**) and the wooden roller (**A1**). Repeat this operation until the sheet is of the required thickness.
TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "GREEN", remove the plug from the socket, release the pasta hopper (**A**) from the supports (**C1**).
AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

GENERAL WARNING. Remember that the safety device prevents the machine from operating when the roller (A1) is not lowered.

USING THE DOUGH MIXER (fig.s.4,5)

BEFORE USE: follow the instructions in the paragraph "Cleaning and maintenance";
1 - Place the machine on a suitable surface.
2 - Fit the dough mixer (**H**) on the supports (**C1**), checking that the roller guard (**I**) completely covers the roller.
3 - Close the transparent lid of the dough mixer.
4 - Plug in the machine and turn the master switch to position "RED". The machine will start moving so that the transmission arm (**F**) can be inserted.
5 - Fit the transmission arm (**F**) pushing the pins into the holes on the side of the machine and the dough mixer. The short pin (**F1**) fits into the hole (**G1**) on the side of the machine and the long pin (**F2**) fits into the hole (**H2**) on the side of the dough mixer.
6 - Turn off the motor by positioning the master switch on "GREEN".
7 - Place the ingredients for the pasta dough in the mixer, **taking care not to exceed the maximum quantities, equal to 750g flour and 250g liquids. An excessive quantity of ingredients may break the lid of the mixer.**
8 - Close the cover completely and lock it turning the counter pin (T) on the rear part of the mixer by 180° (see fig.5); then move the main switch to the "RED" position. In these condition the machine works (Led S on), therefore the accessory fitted mixes the ingredients put in.
9 - When kneading is completed turn the catch (**T**) and lift the cover of the mixer. Remove the pasta dough.
TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "GREEN", remove the plug from the socket, release the pasta hopper (**A**) from the supports (**C1**).
AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and main-tenance" .
GENERAL WARNING. Remember that the safety device prevents the machine from operating when the roller (A1) is not lowered.

USING THE SIMPLEX CUTTING AND ROLL ACCESSORY (fig.s.6,7)

BEFORE USE: follow the instructions in the paragraph "Cleaning and maintenance";

1 - Place the machine on a suitable surface.
2 - Fit the roll and cut accessory (**B**) on to the supports (**C2**).
3 - Fit the pasta hopper (**A**) on to the supports (**C1**) with the wooden roller (**A1**) positioned downwards.
4 - Plug in the machine and turn the master switch to position "RED". The machine will start moving so that the transmission arm (**F**) can be inserted.
5 - Fit the transmission arm (**F**) pushing the pins into the holes on the side of the machine and the dough mixer. The short pin (**F1**) fits into the hole (**G1**) on the side of the machine and the long pin (**F2**) fits into the hole (**H2**) on the side of the dough mixer.
6 - Insert the previously processed dough between the accessory cutter rollers, as mentioned in point 5 of use of the machine.
TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "GREEN", remove the plug from the socket. Remove the transmission arm (**F**) and release the roll and cut accessory from the supports (**C1**). Remove the pasta hopper.
AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

GENERAL WARNING. Remember that the safety device prevents the machine from operating when the roller (A1) is not lowered.

USE OF THE MANUAL SIMPLEX CUTTING AND ROLL ACCESSORY (fig.8)

BEFORE USE: follow the instructions in the paragraph "Cleaning and maintenance";
1 - Place the machine on a suitable surface.
2 - Fit the roll and cut accessory (**B**) on to the supports (**C2**).
3 - Fit the handle (**M**) into the appropriate hole and proceed with the manual working of the pre-prepared sheet of pasta.
TO DISMANTLE THE MACHINE (after use) remove the handle (**M**) and release the roll and cut accessory (**B**) from the supports (**C2**).
AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

USING THE DOUGH MIXER AND THE SIMPLEX ROLL AND CUT ACCESSORIES TOGETHER (fig.9)

The electronic machine Imperia Restaurant (R.M.N.) can operate the two accessories together to prepare and at the same time manually cut the sheet of pasta. The following instructions explain how to go about this operation.

BEFORE USING: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and Maintenance".
1 - Follow the instructions for "Using the Dough Mixer"
2 - Fit the roll and cut accessory into the supports (**C2**)
3 - Fit the handle (**M**) into the hole (**G2**).Cut the pasta sheet manually.

TO DISMANTLE THE MACHINE (on finishing work): turn the master switch to position "GREEN", remove the plug from the socket. Remove the transmission arm (**F**) and the handle (**M**) Release the dough mixer accessory from the supports (**C1**). Release the roll and cut accessory from the supports (**C2**).

AFTER USE: follow the instructions described in the paragraph "Cleaning and maintenance".

GENERAL WARNING.
Remember that the safety device prevents the machine from operating when the cover of the dough mixer is not completely closed.

CLEANING AND MAINTENANCE BEFORE USE

Cleaning is the only maintenance normally required.
MOVE THE MAIN SWITCH TO THE "GREEN" POSITION AND REMOVE THE PLUG (E) FROM THE CURRENT SOCKET.
Thoroughly clean the machine with a dry cloth or soft brush.
AFTER INSTALLATION AND USE OF THE MACHINE. The cleaning operation can be completed passing a piece of dough through the rollers (to remove any remaining dust), following the procedures described in USE OF THE MACHINE.
The same operation should be carried out for cleaning the "Sheet-cutter" accessory.
Of course the pasta used for these operations must be eliminated.
NEVER wash the machine body with water or detersives. Never wash any part of the machine in a dishwasher.

CLEANING AND MAINTENANCE AFTER USE (fig.10)

TURN THE MASTER SWITCH TO POSITION "GREEN"

MACHINE BODY. Clean the accessory using a dry cloth or a soft brush.

DOUGH MIXER. The dough mixer requires accurate cleaning to be carried out each component with water or a damp cloth, to remove every residue of pasta dough. For the dismantling of the component elements of the mixer turn the knobs (N1 and N2) on the mixer in opposite directions and remove the mixer blade (Q). **Particular attention should be paid to the cleaning of the pin housings.**

OTHER PARTS OF THE MACHINE The other parts of the machine (pasta hopper, roll and cut accessory, handle and the transmission) arm can be cleaned with a damp cloth.

Never remove pasta residues using sharp utensils.
NEVER wash the body of the machine with running water or detersives.
Do not wash any part of the machine in the dishwasher. Ensure that the parts are perfectly dry before putting them away after use.

WHAT TO DO IF THE MACHINE DOESN'T WORK

If the machine doesn't work check for one of the following irregularities:

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
The motor fails to start	A - The machine is not plugged in or the plug is not fully inserted into the socket	A - Plug in the machine Correctly
	B - Main switch in "GREEN" position	B - Press the main switch to the "RED" position
	C - The wooden roller is raised	C - Lower the wooden roller exerting slight pressure on the dough
	D - The dough mixer is not fitted correctly	D - Remove the dough mixer and replace it correctly
	E - The cover of the dough mixer is open	E - Close the cover of the dough mixer and close the catch. (T)
The motor stops suddenly ("RED" led on)	- Machine overload	- Carry out the procedure described in the Safety Devices paragraph

If the above solutions do not resolve the problem contact the nearest Authorised Retailer (see the back of the warranty card).

WARNINGS. If the motor stops and will not start again it is possible to remove the dough from the dough mixer or the cutter by removing the transmission arm (**F**) fitting the handle (**M**) and operating manually. To remove dough inside the machine it is sufficient to raise the rollers.

FRANÇAIS

Nous vous félicitons pour votre excellent choix. La machine à abaisse électrique

imperia Restaurant®

destinée à une utilisation semi-professionnelle et, par conséquent, conçue sur la base de standards de qualité très élevés, vous garantira fiabilité et sécurité au fil du temps.

ATTENTION! LE PRESENT MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA MACHINE.
Avant d'effectuer toute opération, lire attentivement TOUTES les normes de sécurité, les instructions et les conditions de garantie décrites ci-dessous. Toute utilisation de la machine, non prévue par ce manuel d'instructions, est à considérer incorrecte et impropre. Son utilisation impropre peut comporter des conditions de danger; il est donc conseillé de conserver ces instructions avec soin et à portée de la main, afin de les consulter en cas de nécessité ou pour de futurs repères.

ATTENTION! La machine est destinée uniquement au pétrissage, à la formation ou au découpage de l'abaisse de pâte et ne peut être utilisée à des fins différentes. Les valeurs dans la plaque données techniques indiquent le temps de travail. Le fabricant se considère dégagé d'éventuelles responsabilités en cas de:
- **utilisation impropre;**
- **installation non correcte;**
- **alimentation électrique non appropriée;**
- **modifications ou interventions non autorisées par le fabricant;**
- **utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non spécifiques au modèle.**

ATTENTION!
En cas de doute et pour toute utilisation non prévue par ce manuel, interpeler le revendeur avant l'installation. Pour toute communication, indiquer toujours le MODELE et le NUMERO DE MATRICULE de la machine.

ATTENTION!
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le service d'assistance technique de ce dernier ou, en tout cas, par une personne qualifiée, de façon à prévenir tous risques.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de faire fonctionner la machine, contrôler que la tension de votre habitation correspond à celle indiquée sur la fiche technique du présent livret. Il n'est pas possible d'utiliser un autre type d'alimentation. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire conformément à la loi. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou choses dérivant de la non-observation de cette norme. Monter un adaptateur pour la fiche lorsque c'est nécessaire et s'assurer qu'il est conforme au câble d'alimentation.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien sans expérience ni connaissance, sauf si elles ont reçu une formation sur l'appareil ou si elles sont contrôlées par une personne responsable de leur sécurité.
Surveiller les enfants et ne pas les laisser jouer avec l'appareil.
Ne pas utiliser la machine avec des vêtements ou tabliers dont les pans pourraient s'empêtrer entre les rouleaux de la machine elle-même ou de l'accessoire découpe-abaisse. Pour cette raison et par mesure d'hygiène, il faut également prêter une attention particulière aux cheveux (on conseille de les garder rassemblés sur la tête à l'intérieur d'une coiffe protectrice) et à tout autre objet présentant des caractéristiques similaires (chaînettes, bracelets, etc...).
Placer la machine sur une superficie plane et stable, en mesure de supporter son poids.
Avant de l'utiliser, s'assurer que l'on sait arrêter la machine en cas d'urgence.
Ne pas utiliser l'appareil si:
- il ne fonctionne pas correctement;
- il a été endommagé ou est tombé;
- le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

Ne pas immerger le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. **Les tenir éloignés de superficies chaudes.**
Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation des bords de tables ou meubles.
Ne pas utiliser cette machine près d'éviers ou sur plans de travail mouillés.

DESCRIPTION DE LA MACHINE (fig.1)

Les éléments composant la machine sont:
1 - Machine électronique pour fabriquer l'abaisse
2 - Plan pour faire glisser l'abaisse et pilon
3 - Boîte de transmission
4 - Manivelle
Accessoires:
5 - Appareil pétrisseur
6 - Découpe-abaisse de la ligne Simplex

DISPOSITIFS DE CONTROLE (fig.2)

Pendant le fonctionnement, les Leds (**S1 S2 S3**) s'allument. Ces Leds indiquent que la puissance de la machine augmente au fur et à mesure que l'effort de fabrication de l'abaisse augmente ; si l'on force la machine au-delà des limites de sécurité, le Led (**S4**) s'allume et la machine s'arrête. Pour redémarrer cette dernière, soulevez le pilon presse-pâte (**A1**) sur le haut, appuyez sur l'interrupteur général (**L**) sur la position Vert, tournez le bouton (**R**) dans le sens inverse aux aiguilles de la montre, appuyez une deuxième fois sur l'interrupteur général (**L**) et portez ce dernier sur la position Rouge, baissez le pilon presse-pâte (**A1**).

DISPOSITIFS DE SECURITE

La machine est dotée d'un dispositif de sécurité qui permet la mise en route:
• en cas d'utilisation de la machine, lors de l'abaissement de la barre presse-pâte (pilon) sur les rouleaux;
• en cas d'utilisation de l'appareil pétrisseur, à la fermeture de son couvercle.
• une sécurité ultérieure dans l'emploi de la machine : le circuit électrique tout entier et les commandes sont alimentés à 24 V cc à travers le transformateur de courant placé à l'intérieur.

EN CAS D'URGENCE. Pour arrêter le fonctionnement de la machine, il faut mettre l'interrupteur général en position "VERT". **Dans les utilisations de la machine qui prévoient l'usage du plan de glissement de l'abaisse (fig. 1, composant 2), l'arrêt immédiat de la machine peut être obtenu en soulevant simplement le pilon presse-pâte. Ensuite, mettre en tout cas l'interrupteur en position "VERT".**

ATTENTION! NE JAMAIS VIOLER LES DISPOSITIFS DE SECURITE. NE PAS NEUTRALISER OU MODIFIER LES PROTECTIONS. **Si la machine marche également dans les conditions où elle ne devrait pas fonctionner (couvercle du pétrisseur ou pilon presse-pâte soulevés), éteignez-la immédiatement en positionnant l'interrupteur sur "VERT", débranchez la fiche de la prise de courant et adressez-vous au Vendeur Agréé de confiance (voir coupon de garantie ci-joint).**

UTILISATION DE LA MACHINE A ABAISSE (fig.3)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".
1 - Placer la machine sur un plan de travail approprié.
2 - Accrocher le plan de glissement abaisse (**A**) sur les ailettes de retenue prévues à cet effet (**C1**) avec la barre de sécurité (pilon presse-pâte en bois **A1**) orientée vers le haut.
3 - Introduisez la fiche (**E**) dans la prise de courant et appuyez sur l'interrupteur général (**L**) sur la position Rouge. Après avoir tourné le bouton de réglage (**P**) dans le sens des aiguilles jusqu'à la position 10, introduisez une partie de

la pâte préparée auparavant entre le pilon presse-pâte (**A 1**) et les rouleaux qui étendent l'abaisse. Pressez la pâte en baissant le pilon qui outre à comprimer la pâte sur les rouleaux, à l'aide du petit levier (**A2**) met en marche le microinterrupteur situé sous la fente (**D**) et fait démarrer la machine (Led S allumé), en obtenant ainsi un premier façonnage de l'abaisse.
4 - Pour augmenter ou diminuer la vitesse des rouleaux qui étendent l'abaisse (**O**), tournez le bouton (**R**) en réglant ainsi la vitesse souhaitée.

ATTENTION! Pour faire prendre la pâte entre les rouleaux tire-abaisse, utiliser uniquement le pilon presse-pâte (A1). Eviter absolument le recours aux couteaux et autres ustensiles impropres qui pourraient endommager les rouleaux.
IL EST DEFENDU:
• de violer absolument le dispositif de sécurité en interposant des objets (par exemple, couteaux, cure-dents et autres outils) qui maintiennent le micro-interrupteur (D) pressé, permettant ainsi l'utilisation de la machine sans l'aide du pilon presse-pâte (A1);
• d'exercer des pressions sur la pâte (pour faciliter son insertion entre les rouleaux tire-abaisse en rotation) avec des ustensiles autres que le pilon presse-pâte approprié (A1) ou encore moins avec les mains.
5 - Pour travailler la pâte et obtenir l'abaisse, tourner le pommeau régulateur (**P**), dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, de manière à réduire la distance entre les rouleaux tire-abaisse; laisser le pilon abaissé et introduire l'abaisse, obtenue avec le précédent moulage, entre le rouleau de sécurité (**A3**) et le pilon (**A1**).
Répéter l'opération jusqu'à l'obtention de l'épaisseur voulue.
POUR LE DEMONTAGE (en fin de travail): après avoir mis l'interrupteur général en position "VERT" et avoir sorti la fiche de la prise de courant, décrocher le plan de glissement de l'abaisse (**A**) des ailettes de retenue prévues à cet effet (**C1**).
A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".

AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL. Nous rappelons que le dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine dans le cas où le presse-pâte (**A1**) n'est pas abaissé.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE APPAREIL PETRISSEUR (figg.4,5)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Nettoyage et entretien".
1 - Placer la machine sur un plan de travail adapté.
2 - Accrocher l'accessoire pétrisseur (**H**) sur les ailettes de retenue prévues à cet effet (**C1**) en vérifiant que le couvre-rouleaux en acier (**I**) ne permette en aucune manière l'accès aux rouleaux.
3 - Fermer complètement le couvercle transparent du pétrisseur.
4 - Insérer la fiche dans la prise de courant et appuyer sur l'interrupteur général en position "ROUGE".
La machine est mise en route pour faciliter l'insertion du bras de transmission (**F**).
5 - Monter le bras de transmission (**F**) en insérant complètement les broches à ailettes dans les trous correspondants, placés l'un sur la machine et un autre sur l'appareil pétrisseur: la broche courte (**F1**) dans le siège prévu (**G1**) sur la machine; la broche longue (**F2**) dans le siège prévu (**H2**) du pétrisseur.
6 - Eteindre le moteur en mettant l'interrupteur général en position "VERT".
7 - Introduire les ingrédients de la pâte dans le récipient, **en faisant particulièrement attention à la dose maximale admise, équivalant à 750 gr. de farine plus 250 gr. de liquides divers.**
Ces valeurs ne doivent pas être dépassées afin d'éviter le risque de rupture du couvercle du pétrisseur.
8 - Fermez complètement le couvercle et bloquez ce dernier en tournant de 180° la cheville (**T**) située dans la partie arrière du pétrisseur (voir fig. 5) ; positionnez donc l'interrupteur général sur " ROUGE ".
Dans ces conditions, la machine marche (Led S allumé) et, par conséquent, l'accessoire monté pétrit les ingrédients.
9 - Le travail achevé, pour retirer la pâte ainsi obtenue du récipient, tourner à 180° le goujon de contraste (**T**) et soulever le couvercle du pétrisseur.

POUR LE DEMONTAGE. (en fin de travail) : après avoir mis l'interrupteur général en position "VERT" et avoir sorti la fiche de la prise de courant, extraire le bras de transmission (**F**) et décrocher l'appareil pétrisseur des ailettes de retenue prévues (**C1**).

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien" .

AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL.

Nous rappelons que le dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine dans le cas où le couvercle du pétrisseur n'est pas complètement fermé.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPE-ABAISSE SIMPLEX (figg.6,7)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placer la machine sur un plan de travail adapté.
2 - Accrocher l'accessoire découpe-abaisse (**B**) sur les ailettes de retenue (**C2**) de la machine prévues à cet effet.
3 - Accrocher le plan de glissement abaisse (**A**) sur les ailettes de retenue prévues à cet effet (**C1**) avec le pilon presse-pâte en bois (**A1**) orienté vers le bas.

4 - Insérer la fiche dans la prise de courant et mettre l'interrupteur général en position "ROUGE". La machine est mise en route pour faciliter l'insertion du bras de transmission (**F**).
5 - Monter le bras à ailettes (**F**) en insérant complètement les broches de transmission dans les trous correspondants, placés l'un sur la machine et un autre sur l'accessoire découpe-abaisse (fig.7) : la broche courte (**F1**) dans le siège prévu (**G1**) sur la machine à abaisse; la broche longue (**F2**) dans le siège prévu (**G2**) sur le découpe-abaisse.
6 - Introduisez l'abaisse fabriquée auparavant dans les rouleaux de découpe de l'accessoire comme il est indiqué pour l'utilisation de la machine à préparer l'abaisse, point 5.
POUR LE DEMONTAGE (en fin de travail): après avoir mis l'interrupteur général en position "VERT" et avoir sorti la fiche de la prise de courant, extraire le bras de transmission (**F**) et décrocher l'accessoire découpe-abaisse des ailettes de retenue prévues (C2), de même que le plan de glissement abaisse (**A**) des ailettes (**C1**).
A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL.

Nous rappelons que le dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine dans le cas où le pilon presse-pâte (**A1**) n'est pas abaissé.

UTILISATION MANUELLE DE L'ACCESSOIRE DÉCOUPE-ABAISSE (fig.8)

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

1 - Placer la machine sur un plan de travail adapté.
2 - Accrocher l'accessoire découpe-abaisse (**B**) sur les ailettes de retenue de la machine prévues à cet effet (**C2**).
3 - Introduire la manivelle fournie (**M**) dans le siège prévu (**G2**), par l'intermédiaire de laquelle on procédera manuellement au découpage de l'abaisse déjà pétrie.

POUR LE DEMONTAGE (en fin de travail): extraire la manivelle (**M**) du siège prévu (**G2**) et décrocher l'accessoire découpe-abaisse (**B**) des ailettes de retenue (**C2**).

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

UTILISATION CONJOINTE DES ACCESSOIRES APPAREIL PETRISSEUR ET DÉCOUPE-ABAISSE (fig.9)

La machine électronique pour préparer l'abaisse Imperia restaurant (R.M.N.) permet, en utilisant conjointement les deux accessoires, de préparer une nouvelle pâte et, en même temps, de découper manuellement l'abaisse déjà travaillée. Les indications utiles pour cet emploi de la machine sont fournies ci-dessous.

AVANT CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".
1 - Exécuter entièrement les indications de "Utilisation de l'accessoire Appareil pétrisseur".
2 - Accrocher l'accessoire découpe-abaisse (**B**) sur les ailettes de retenue de la machine prévues à cet effet (**C2**).
3 - Insérer la manivelle fournie (**M**) dans le siège prévu (**G2**), par l'intermédiaire de laquelle on procédera manuellement au découpage de l'abaisse déjà pétrie.

POUR LE DEMONTAGE (en fin de travail): après avoir mis l'interrupteur général en position "VERT" et avoir sorti la fiche de la prise de courant, extraire le bras de transmission (**F**) et la manivelle (**M**) de leurs emplacements respectifs, décrocher l'accessoire pétrisseur des ailettes de retenue prévues à cet effet (**C1**) de même que l'accessoire découpe-abaisse des ailettes (**C2**).

A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION: suivre les instructions décrites au paragraphe "Nettoyage et entretien".

AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL.

Nous rappelons que le dispositif de sécurité empêche le fonctionnement de la machine dans le cas où le couvercle du pétrisseur n'est pas complètement fermé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Le nettoyage est le seul entretien demandé normalement.
POSITIONNEZ L'INTERRUPTEUR SUR " VERT " ET DEBRANCHEZ LA FICHE (E) DE LA PRISE DE COURANT.
Nettoyez soigneusement la machine à l'aide d'un chiffon sec ou bien d'un pinceau souple.
APRES AVOIR ASSEMBLE ET MIS EN MARCHE LA MACHINE.
On peut achever le nettoyage en faisant passer parmi les rouleaux tournant un morceau de pâte (de façon à enlever la poussière éventuelle), selon les modes décrits dans UTILISATION DE LA MACHINE A PREPARER L'ABAISSE.

Cette opération doit être effectuée pour nettoyer l'accessoire " Coupe-abaisse ".
Bien évidemment, la pâte utilisée pour ces opérations devra être éliminée.

Ne lavez JAMAIS le corps de la machine à l'aide de jets d'eau ou détergents.
Ne lavez jamais dans le lave-vaisselle aucune des parties de la machine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN APRES CHAQUE UTILISATION

METTRE L'INTERRUPTEUR GENERAL EN POSITION "VERT" ET SORTIR LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT.

MACHINE A ABAISSE. Nettoyer soigneusement la machine avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple.

APPAREIL PETRISSEUR. L'appareil pétrisseur nécessite un nettoyage plus soigné, à effectuer en lavant chaque composant dans l'eau ou avec un chiffon mouillé, de manière à enlever tous les résidus de pâte. Pour le démontage des éléments composant l'appareil pétrisseur, il faut tourner dans le sens contraire les deux boutons (**N1** et **N2**) placés sur les extrémités du récipient (**fig.10**) et sortir la pelle pétrisseuse (**Q**). Il faudra accorder une attention particulière au nettoyage des sièges pour broches.

AUTRES PARTIES DE LA MACHINE. Les autres parties de la machine (plan glissement abaisse, accessoire découpe-abaisse, manivelle, bras de transmission) peuvent être nettoyées avec un chiffon humide.

Ne jamais enlever les éventuels résidus de pâte avec des objets contondants.
Ne JAMAIS laver le corps de la machine avec des jets d'eau ou des détersifs.
Ne laver aucune des pièces de la machine dans un lave-vaisselle. S'assurer que les éléments sont parfaitement secs avant de les ranger à la fin de chaque utilisation.

EN CAS DE NON-FONCTIONNEMENT

En cas de non-fonctionnement, contrôler s'il s'agit d'une des anomalies suivantes:

RECHERCHE

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	REMEDE
Le moteur ne démarre pas	A - Fiche branchée ou non branchée correctement	A - Brancher correctement la fiche
	B - Interrupteur général dans la position "VERT"	B - Appuyez l'interrupteur dans la position "ROUGE"
	C - Pilon presse-pâte soulevé.	C - Abaisser le pilon presse-pâte en exerçant une légère pression la pâte
	D - Accessoire pétrisseur non placé correctement dans les guides appropriées de la machine	D - Enlever et placer correctement jusqu'à fin de course
	E - Couvercle accessoire pétris-seur ouvert	E - Fermer le couvercle et le fixer avec le goujon de contraste (T) prévu
Le moteur s'arrête à l'improviste (Led " ROUGE " allumé)	- Machine en surcharge	- Appliquez la procédure indiquée au paragraphe Dispositifs de sécurité

Dans le cas où aucune des ces anomalies ne s'est vérifiée, s'adresser au Revendeur Agréé de confiance (voir sur le dos du certificat de garantie).

AVERTISSEMENTS.

Dans le cas où, le moteur bloqué, on ne réussit pas à en réactiver le fonctionnement en suivant les instructions décrites ci-dessus, il est possible d'enlever la pâte, encore présente à l'intérieur de l'accessoire pétrisseur ou du découpe-abaisse éventuellement branchés, en les actionnant manuellement avec la manivelle **(M)**, à placer dans les sièges (**H2** ou **G2**), une fois sorti le bras de transmission (**F**).
En revanche, pour enlever la pâte éventuellement encore présente à l'intérieur de la machine, il suffit d'éloigner les rouleaux tire-abaisse en intervenant sur le bouton de réglage (**P**).

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer guten Wahl. Der elektrische Teigausroller

imperia Restaurant®

ist für halbprofessionellen Einsatz vorgesehen und damit ein qualitativ hochwertiges Produkt, das Ihnen Zuverläßigkeit und Sicherheit auf lange Zeit gewährleistet.

ACHTUNG! VORLIEGENDES HANDBUCH IST FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTES.
Vor jedweiligem Gebrauch lesen Sie bitte ALLE hiernach aufgeführten Sicherheitsvorschriften, die Gebrauchsanweisung und die Garantiebedingungen aufmerksam durch. Jeglicher, hiernach nicht vorgesehene Gebrauch ist als unkorrekt und ungeeignet zu verstehen.
Der Missbrauch des Gerätes kann Gefahrensituationen verursachen. Bitte bewahren Sie daher sorgfältig die vorliegende Gebrauchsanweisung griffbereit auf, um diese bei Bedarf oder künftigen Gelegenheiten zu Rate zu ziehen.

ACHTUNG! Der Teigausroller ist nur für das Kneten, Ausrollen oder Schneid/Ausrollen des Teiges bestimmt und kann nicht für andere Zwecke verwendet werden. Die Werte auf dem Schild der technischen Daten hängen von der Arbeitszeit ab.
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortlichkeit in den nachstehenden Fällen ab:
- Missbrauch
- unkorrekte Installierung
- ungeeignete Netzversorgung
- vom Hersteller nicht genehmigte Veränderungen oder Einschritte
- Einsatz von nicht Original- oder für das Modell vorgesehenen Ersatzteilen

ACHTUNG! Bei jeglichem Zweifel oder für von der vorliegenden Gebrauchsanweisung nicht vorgesehene Anwendungszwecke wenden Sie sich bitte an den Verkäufer vor Installie-rung.
Bitte geben Sie immer das Modell oder die Herstellnummer des Gerätes an.

ACHTUNG! Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst oder in jedem Falle von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit jedem Risiko zuvorgekommen wird.



NETZANSCHLUß

Bevor die Maschine in Betrieb, gesetzt wird, kontrollieren ob die Spannung in Ihrer Wohnung dem in den technischen Daten dieses Handbuchs angegebenen Wert entspricht. Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortlichkeit für Personen-oder Sachschäden ab, die aus der Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen. Falls notwendig, ist ein Zwischenstecker unter Prüfung seiner Geeignetkeit für das Versorgungskabel zu verwenden.

HINWEISE.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, empfindungsbezogenen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden, oder die keine Erfahrung und Kenntnisse besitzen, außer wenn sie über die Anwendung des Geräts informiert wurden und von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person kontrolliert werden.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Bei Benutzung des Gerätes sind Kleidungsstücke oder Kittel zu vermeiden, deren Zipfel zwischen die sich drehenden Rollen des Ausrollers oder des Schnitt/Ausroll-Zusatzgerätes kommen könnten.Darüberhinaus ist auch aus Hygienegründen besondere Aufmerksamkeit den Haaren zu schenken (Es ist ratsam, die Haare in einer Haube auf dem Hinterkopf zu befestigen), sowie jeglichem anderen, ähnlichen Gegenstand (Ketten, Armbänder usw.).
Das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die sein Gewicht tragen kann.Vor Inbetriebnahme sollten Sie sich versichern, daß Sie das Gerät im Notfall anhalten können.
Das Gerät bei:
- nicht korrektem Betrieb
- Beschädigung oder Hinfall
- Beschädigung des Versorgungskabels oder Stecker nicht benutzen.

Weder Versorgungskabel noch Stecker in Wasser tauchen oder in der Nähe von heißen Oberflächen halten.
Das Versorgungskabel soll nicht von der Tischkante oder Möbelstücken herunterbaumeln.
Das Gerät nicht in der Nähe von Waschbecken oder naßen Oberflächen benutzen.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES (Abb.1)

Die Bestandteile des Gerätes sind:
1 - Elektronische Teigplatten-Maschine
2 - Teigplattenverlaufsfläche mit Pistill
3 - Übertragungsgehäuse
4 - Kurbel

Zusatzteile:
5 - Knetgerät
6 - Schneideausroller der Simplex-Serie

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die den Betrieb nur in den nachstehenden Fällen erlaubt:
• bei Benutzung des Ausrollers nach Herunterlassung der Teigandruckvorrichtung;
• bei Benutzung des Knetgerätes nach Deckelverschluß desselben.
• als weitere Sicherheit bei der Verwendung der Maschine werden der elektrische Kreis und die Steuerungen bei 24V Gleichstrom durch den innen vorhandenen Trafo versorgt.

BEI NOTFÄLLEN. Ist für den Stopp des Gerätes der Hauptschalter auf "GRÜN" zu stellen. **Bei Einsatz des Gerätes, für den die Gleitplatte (Abb. 1 Bestandteil 2) notwendig ist, kann es einfach durch Anhebung der Teigandruckvorrichtung angehalten werden.Daraufhin ist der Hauptschalter jedoch auf "GRÜN"-Stand zu stellen.**

ACHTUNG! Keine Eingriffe auf die Sicherheitsvorrichtungen vornehmen. Die Absicherungen weder neutralisieren noch verändern. **Falls der Betrieb der Maschine auch unter Bedingungen erfolgt, bei denen sie nicht arbeiten dürfte (Deckel des Teigmischers oder Teig-Pistill angehoben), wird sie sofort ausgeschaltet, indem der Schalter auf die Position "GRÜN" gestellt wird, dann der Stecker aus der Steckdose gezogen wird und man sich an den Zugelassenen Vertrauenshändler wendet (siehe beiliegende Garantie-Karte).**

KONTROLLVORRICHTUNGEN (Abb.2)

Während der Bearbeitung werden die Leds (**S1 S2 S3**) erleuchtet, die die Leistungserhöhung der Maschine angeben, wenn die Bearbeitungsbeanspruchung erhöht wird; wenn die Maschine über die festgesetzten Sicherheitslimits beansprucht wird, erleuchtet das Led (**S4**) und die Maschine hält an; zum Neustart den Teig-Pistill (**A1**) nach oben ziehen, den Hauptschalter (**L**) drücken, in die grüne Position bringen, den Drehknopf (**R**) gegen den Uhrzeigersinn drehen, nochmals den Hauptschalter (**L**) drücken und in die Rote Position bringen, den Teig-Pistill (**A**) nach unten drücken.

BENUTZUNG DES TEIGAUSROLLERS (Abb.3)

VOR JEGLICHEM: Gebrauch sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.
1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
2 - Die Gleitplatte (**A**) mit der hochgestellten Sicherheitsvorrichtung (Teigandrücker aus Holz **A1**) in die Befestigungsschlitze (**C1**) einhaken.
3 - Den Stecker (**E**) in die Steckdose stecken und den Hauptschalter (**L**) in die Rote Position bringen. Nach Drehen des Reglers (**P**) im Uhrzeigersinn – bis in die Position 10 – zwischen dem Teig-Pistill (**A1**) und den Teigplatten-Rollen der Maschine einen Teil des zuvor vorbereiteten Teigs hinein geben; den Teig durch Senken des Pistills hinunterdrücken, wobei dieser auf die Rollen gedrückt wird; durch den Hebel (**A2**) den Mikroschalter unter dem Schlitz (D) betätigen, wobei die Maschine (**Led S erleuchtet**) betätigt wird und so eine erste Formung der Teigplatte erreicht wird.
4 - Zur Erhöhung oder Senkung der Geschwindigkeit der Teigrollen (**O**) den Drehknopf (**R**) drehen, womit die gewünschte Geschwindigkeit geregelt wird.

ACHTUNG! Der Druck auf den Teig zwischen den Ausrollern ist absolut nur durch die Andruckvorrichtung (A1) auszuüben. Die Verwendung von Messern oder anderen, ungeeigneten Geräten könnte die Beschädigung der Rollen selbst verursachen.

FOLGENDES IST UNTERSAGT:
• Jeglicher Einschritt auf die Sicherheitsvorrichtung durch die Einführung von Gegenständen (wie z.B. Messern, Zahnstochern und ähnlichen Geräten), durch die der Mikroschalter (D) eingeschaltet bleibt und wodurch das Gerät ohne den Teigandrücker (A1) benutzt werden kann;
• Für die vereinfachte Einführung des Teigstückes zwischen die sich drehenden Ausroller einen Druck auf den Teig mit anderen Geräten als dem dafür vorgesehenen Teigandrücker (A1) oder sogar mit den Händen selbst auszuüben.
5 - Für die Verarbeitung des Teiges und zum Erhalt von Teigplatten, ist der Regulierknopf (**P**) zur Einstellung des Rollenabstandes im Gegenuhrzeigersinn zu drehen. Bei heruntergelassenem Teigandrücker (**A1**) die mit der vorherigen Regulierung erhaltene Teigplatte zwischen die Sicherheitsrolle (**A3**) und den Andrücker (**A1**) einführen.
Diesen Vorgang bis zur Erhalt der gewünschten Stärke wiederholen.
NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand "GRÜN" zu stellen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung ist die Gleitfläche (**A**) aus den Befestigungsschlitzen (**C1**) auszuhaken.
NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

HINWEISE MIT ALLGEMEINEM CHARAKTER. Bitte beachten Sie, daß die Sicherheitsvorrichtung des Gerätes den Betrieb verhindert, wenn der Teigandrücker (A1) nicht heruntergedrückt wurde.

BENUTZUNG DES KNETZUSATZGERÄTES (Abb.4,5)

VOR JEGLICHEM: Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" befolgen.
1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
2 - Das Knetzusatzgerät (**H**) in die Befestigungsschlitze (**C1**) einhaken und kontrollieren, daß die Rollenabdeckung aus Stahl (**I**) jegliche Zugangsmöglichkeit zu den Rollen selbst verhindert.
3 - Den durchsichtigen Deckel des Knetgerätes vollständig schliessen.

4 - Den Stecker in die Netzverbindung stecken und den Hauptschalter auf T-Stellung bringen.
Das Gerät wird eingeschaltet, um die Einführung des Übertragungsarmes (**F**) zu erleichtern.
5 - Den Übertragungsarm (**F**) durch vollständige Einführung der gerippten Stifte in die vorgesehenen Öffnungen montieren, von denen sich eine auf dem Gerät und die andere auf dem Knetzusatzgerät befindet.Der kurze Stift (**F1**) wird in die Öffnung (**G1**) auf dem Ausroller gesteckt.Der lange Stift (**F2**) gehört in die Öffnung (**H2**) auf dem Knetgerät.
6 - Den Motor durch Drehung des Hauptschalters auf "GRÜN" ausstellen.
7 - Die Teigzutaten in den Knetbehälter geben und dabei die maximal zulässige Dose von 750 g Mehl plus 250 g beliebige Flüßigkeit beachten.
Diese Mengen dürfen nicht überschritten werden, um eine Bruchgefahr des Kneterdeckels zu vermeiden.
8 - Den Deckel vollständig schließen und diesen durch Drehen um 180° des Kontraststücks schließen (**T**), der sich im hinteren Bereich des Teigmischers befindet (siehe Abb.5); dann den Hauptschalter in die Position "ROT" bringen. Bei diesen Bedingungen ist die Maschine in Betrieb (Led S) erleuchtet und somit rührt das montierte Zubehörteil die zugefügten Zutaten.
9 - Nach Beendigung des Knetvorganges, den Befestigungshebel (**T**) um 180° drehen, den Deckel heben und den Teig herausnehmen.
NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand "GRÜN" zu drehen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung ist der Übertragungsarm (**F**) herauszuziehen und das Knetzusatzgerät aus den Befestigungsschlitzen (**C1**) auszuhaken.
NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES: sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

HINWEISE MIT ALLGEMEINEM CHARAKTER. Bitte beachten Sie, daß die Sicherheitsvorrichtung des Gerätes den Betrieb verhindert, wenn der Kneterdeckel nicht heruntergedrückt wurde.

BENUTZUNG DES SIMPLEX-SCHNEID/AUSROLLGERÄTES (Abb.6,7)

VOR JEGLICHEM: Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" befolgen.
1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen
2 - Das Schneidausrollgerät (**B**) in die Befestigungsschlitze (**C2**) des Ausrollers einhaken.
3 - Die Gleitplatte (**A**) mit der heruntergestellten Sicherheitsvorrichtung Teigandrücker aus Holz A1) in die Befestigungsschlitze (**C1**) einhaken.
4 - Den Stecker in die Netzverbindung stecken und den Hauptschalter auf T-Stellung bringen. Das Gerät ist eingeschaltet, um die Einführung des Übertragungsarmes (**F**) zu erleichtern.
5 - Den Übertragungsarm (**F**) durch vollständige Einführung der gerippten Stifte in die vorgesehenen Öffnungen montieren, von denen sich eine auf dem Gerät und die andere auf dem Schneide/Ausrollgerät (Abb.7) befindet.
Der kurze Stift (**F1**) wird in die Öffnung (**G1**) auf dem Ausroller gesteckt, der lange Stift (**F2**) gehört in die Öffnung (**G2**) auf dem Schneid/Ausrollgerät.
6 - Zwischen den Schneiderollen des Zubehörteils die zuvor bearbeitete Teigrolle einfügen, wie zur Anwendung der Teigplatten-Maschine – Punkt 5 – angegeben wird.
NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand "GRÜN" zu bringen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung ist der Übertragungsarm (**F**) herauszuziehen und das Schneid/Ausrollgerät aus den Befestigungsschlitzen (**C2**) und die Gleitplatte (**A**) aus den Befestigungsschlitzen (**C1**) auszuhaken.
NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES: sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung") zu befolgen.
HINWEISE MIT ALLGEMEINEM CHARAKTER. Bitte beachten Sie, daß die Sicherheitsvorrichtung des Gerätes den Betrieb verhindert, wenn der Teigandrücker (**A1**) nicht heruntergedrückt wurde.

MANUELLE BENUTZUNG DES SIMPLEX-SCHNEID / AUSROLLGERATES (Abb.8)

VOR JEGLICHEM: Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" befolgen.
1 - Das Gerät auf eine geeignete Fläche stellen.
2 - Das Schneidausrollgerät (**B**) in die Befestigungsschlitze (**C2**) des Ausrollers einhaken.
3 - Die mitgelieferte Kurbel (M) in die dafür vorgesehene Öffnung (**G2**) einführen, womit die bereits ausgerollte Teigplatte manuell geschnitten wird.
NACH BENUTZUNG ist die Kurbel (**M**) aus der Lagerung (**G2**) herauszuziehen und das Schneideausrollgerät (**B**) aus den Befestigungsschlitzen (**C2**) und die Gleitplatte (**A**) aus den Befestigungsschlitzen (**C2**) auszuhaken.

NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES: sind die Anweisungen des Abschnittes "Säuberung und Wartung" zu befolgen.

GEMEINSAME BENUTZUNG DES KNETZUSATZ-UND SIMPLEX-SCHNEID/AUSROLLGERÄTES (Abb.9)

Die elektronische Teigplatten-Maschine Imperia Restaurant (R.M.N.) ist es möglich, gleichzeitig die beiden Zubehörgeräte zu verwenden, d.h. einen neuen Teig zu verkneten und gleichzeitig die bereits erhaltenen Teigplatten manuell zu schneiden. Hiernach folgen die Anweisungen für diesen Gebrauch des Gerätes.

Vor jeglichem: Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes “Säuberung und Wartung” befolgen:
1 - Die Anweisungen für die Benutzung des Teigzubereitungsgerätes zuerst vollständig befolgen
2 - Das Schneid/Ausrollzusatzgerät (**B**) in die Befestigungsschlitze (**C2**) des Ausrollgerätes einhaken
3 - Die mitgelieferte Kurbel (**M**) in die dafür vorgesehene Öffnung (**G2**) einsetzen, die den manuellen Schnitt der bereits ausgerollten Teigplatten erlaubt.
NACH BENUTZUNG ist der Hauptschalter auf Stand “GRÜN” zu bringen und nach Auszug des Steckers aus der Netzversorgung ist der Übertragungsarm (**F**) und die Kurbel (**M**) aus den dafür vorgesehenen Öffnungen herauszuziehen und das Knetgerät aus den Befestigungsschlitzen (**C1**) sowie das Schneideausrollgerät aus den Befestigungsschlitzen (**C2**) auszuhaken.
NACH BEENDIGUNG EINES JEDWEILIGEN GEBRAUCHES: sind die Anweisungen des Abschnittes “Säuberung und Wartung” zu befolgen.
HINWEISE MIT ALLGEMEINEM CHARAKTER. Bitte beachten Sie, daß die Sicherheitsvorrichtung des Gerätes den Betrieb verhindert, wenn der Deckel des Kneters nicht vollständig verschlossen wurde.

SÄUBERUNG UND WARTUNG VOR JEDWEILIGEM EBRAUCH

Die Reinigung stellt normalerweise die einzig geforderte Instandhaltung dar.
DEN HAUPTSCHALTER IN DIE POSITION „GRÜN“ BRINGEN UND DEN STECKER (E) AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
Die Maschine mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel sorgfältig reinigen.
NACHDEM DIE MASCHINE MONTIERT UND IN BETRIEB GESETZT WURDE. Man kann die Reinigungsarbeiten vervollständigen, indem zwischen den drehenden Rollen ein Teigstück durchgelassen wird (um eventuelle Staubreste zu entfernen), wobei die Vorgehensweisen laut “ANWENDUNG DER TEIGPLATTEN-MASCHINE” befolgt werden).
Derselbe Vorgang muss zur Reinigung des Zubehörteils „Teigplatten-Schnitt“ ausgeführt werden.
Der verwendete Teig für diesen Vorgang muss natürlich beseitigt werden. Das Maschinengehäuse NIE mit Wasser oder Reinigungsmitteln waschen. Keines der Maschinenteile in der Spülmaschine reinigen.

SÄUBERUNG UND WARTUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

DEN HAUPTSCHALTER AUF “GRÜN” STELLEN UND DEN STECKER AUS DER STROMVERSORGUNG ZIEHEN.
AUSROLLER. Das Gerät sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel säubern.
KNETER. Das Knetgerät benötigt eine gründlichere Säuberung, wobei jeder einzelne Bestandteil mit Wasser oder einem feuchten Tuch zu waschen ist, damit alle Teigreste entfernt werden. Zum Ausbau der Bestandteile des Kneters sind die beiden Kurbeln (**N1** und **N2**) an den Enden des Behälters gegen einander zu drehen (**siehe Abb. 10**) und der Knetstab (**Q**) herauszunehmen.
Besonders sorgfältig ist der Sitz der Stifte zu säubern
ANDERE GERÄTETEILE. Die anderen Geräteteile (Gleitplatte des Teiges, Schneid/Ausrollzusatzgerät, Kurbel, Übertragungsarm) können mit einem feuchten Tuch gesäubert werden.
Eventuell anhaftende Teigreste nie mit einem scharfen Gegenstand entfernen.
Den Maschinenkörper nie mit Wasserbestrahlung oder Waschmitteln säubern.
Die Maschinenteile dürfen nicht in den Geschirrspüler.
Vor Aufbewahrung nach Benutzungsende sollen die Bestandteile vollständig trocken sein.

FUNKTIONSSTÖRUNGEN

Bei unregelmäßigen Betrieb kontrollieren Sie bitte gemäß der nachstehenden Tabelle:

FEHLERSUCHE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Motor startet nicht	**A** - Stecker ausgezogen oder unkorrekt eingesteckt	**A** - Stecker korrekt einstecken
	B - Hauptschalter in Position “GRÜN”	**B** - Den Schalter in die Position „ROT“ bringen
	C - Angehobener Teigandrücker	**C** - Herunterlassen des Teigandrückers unter leichtem Druck auf den Teig
	D - Knetzusatzgerät nicht korrekt in die Führungsschiene eingefügt	**D** - Knetgerät herausnehmen und korrekt bis zum Anschlag einsetzen
	E - Kneterdeckel offen	**E** - Deckel schliessen und mit dem Hebel (T) befestigen
Der Motor wird Plötzlich abgestellt (rotes „Led“ erleuchtet)	- Maschine überlastet	- Das Verfahren laut Abschnitt Sicherheitsvorrichtungen ausführen

Im Fall, daß keine der obigen, möglichen Ursachen zutrifft, wenden Sie sich bitte an Ihren Vertrauens-Vertragshändler (siehe Rückseite der Garantiekarte).

HINWEISE. Sollte es bei Motorblockierung nicht möglich sein, das Gerät aufgrund der obigen Anweisungen wieder zum Laufen zu bringen, kann der noch im Inneren des eventuell aufgesetzten Knet- oder Schneid/ Ausrollzusatzgerätes vorhandene Teig manuell durch die Kurbel (**M**) entfernt werden, die nach Auszug des Übertragerarmes (**F**) in die Öffnung (H2 oder G2) gesteckt werden kann. Zur Entfernung des eventuell noch im Inneren des Ausrollgerätes vorhandenen Teiges ist es dagegen ausreichend, den Rollenabstand durch Drehung des Regulierknopfes (**P**) zu vergrößern.

Le felicitamos por la óptima elección. La máquina para hojaldrar eléctrica

imperia Restaurant®

destinada a un uso semiprofesional y, así pues, producida siguiendo estándares de calidad muy altos, le garantizará fiabilidad y seguridad en el tiempo.

¡ATENCIÓN! EL PRESENTE MANUAL FORMA PARTE DE LA MÁQUINA.
Antes de efectuar cualquier operación, lea atentamente TODAS las normas de seguridad, las instrucciones y las condiciones de garantía ilustradas a continuación. Cualquier uso de la máquina no previsto por el presente manual de instrucciones ha de considerarse incorrecto o impropio. El uso impropio de la máquina para hojaldrar puede conllevar condiciones de peligro; aconsejamos, pues, conservar y mantener al alcance de la mano estas instrucciones para poder consultarlas en caso de necesidad o para futuras referencias.

¡ATENCIÓN! La máquina para hojaldrar está destinada sólo para amasar, preparar hojaldre o cortar el hojaldre de la pasta y no puede ser usada para otras funciones diferentes. Los valores indicados en la placa de datos técnicos se refieren al tiempo de trabajo. El fabricante se considera libre de toda responsabilidad en caso de:
- **uso impropio;**
- **instalación no correcta;**
- **alimentación eléctrica no idónea;**
- **modificaciones o intervenciones no autorizadas por el Fabricante;**
- **utilización de repuestos no originales o no específicos para el modelo.**

¡ATENCIÓN!
Para cualquier duda o cualquier uso no previsto por este manual, llame al Vendedor antes de instalar la máquina. Para cualquier comunicación, indique siempre el MODELO y el NÚMERO DE MATRÍCULA de la máquina.

¡ATENCIÓN!
Si el cable de alimentación está dañado, ha de ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia o, en su defecto, por una persona que esté cualificada para ello, con el fin de prevenir cualquier riesgo.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de hacer funcionar la máquina, controle que el voltaje de su casa sea de 230 V (frecuencia 50 Hz). No se puede utilizar ningún otro tipo de alimentación. La puesta a tierra del aparato es obligatoria con arreglo a la ley. El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por el incumplimiento de esta norma. Donde sea necesario montar un adaptador para el enchufe, asegúrese de que sea conforme con el cable de alimentación.
Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen personas (incluídos los niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas sin experiencia y conocimiento adecuados, a no ser que hayan recibido instrucciones para usarlo; en este caso, una persona encargada de su seguridad deberá vigilarles. Los niños deberían ser vigilados para evitar que puedan jugar con el aparato.
No utilice la máquina con ropa o delantales cuyos extremos puedan engancharse entre los rodillos giratorios de la máquina para hojaldrar o del accesorio corta-hojaldre. Ponga especial atención, tanto por este motivo como por razones higiénicas, también con el cabello (aconsejamos tenerlo recogido dentro de una cofia protectiva) y con cualquier otro objeto que se pueda enganchar (collares, pulseras, etc.).**Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, capaz de soportar su peso. Antes de utilizarla,** asegúrese de saber detenerla en caso de emergencia.
No utilice el aparato si:
- no funciona correctamente;
- ha sido dañado o se ha caído;
- el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

No meta el cable de alimentación o el enchufe en agua. Manténgalos lejos de superficies calientes.
No deje colgando de bordes de mesas o muebles el cable de alimentación.
No use esta máquina cerca de lavaderos o sobre superficies mojadas.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA (fig.1)

Los elementos que componen la máquina son:
1 - Máquina electrónica para preparar hojaldre
2 - Superficie de deslizamiento del hojaldre con maja
3 - Caja de transmisión
4 - Manivela
Accesorios:
5 - Amasadora
6 - Corta-Hojaldre de la línea Simplex

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

La máquina está provista de un dispositivo de seguridad que permite la puesta en funcionamiento:
• en caso de uso de la máquina para hojaldrar, al bajar la barra prensadora (maja) sobre los rodillos;
• en caso de uso de la amasadora, al cerrar la tapa de la misma.
• para más seguridad al utilizar la máquina, todo el circuito eléctrico y los mandos están alimentados a 24V cc mediante el transformador de corriente situado en el interior.

IN CASO DE EMERGENCIA. Para detener el funcionamiento de la máquina se ha de colocar en posición "VERDE" el interruptor general.

En aquellos usos de la máquina en los que se prevé la utilización de la superficie de deslizamiento del hojaldre (fig.1, componente 2), una inmediata parada de la misma se obtiene simplemente levantando la maja prensa-pasta. Seguidamente, vuelva a colocar de todos modos en la posición "VERDE" el interruptor general.

¡ATENCIÓN! NO INTENTE CAMBIAR NI FORZAR LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.
NO INVALIDE NI MODIFIQUE LAS PROTECCIONES.

En caso de funcionamiento de la máquina en aquellas condiciones en las que no debería funcionar (tapa de la amasadora o maja levantadas), apáguela inmediatamente colocando en interruptor en la posición "VERDE", desconecte el enchufe de la toma de corriente y diríjase al Vendedor Autorizado de confianza (véase el cupón de garantía).

DISPOSITIVOS DE CONTROL (fig.2)

Durante la elaboración se iluminan los testigos luminosos (**S1 S2 S3**) que indican el aumento de potencia de la máquina conforme va aumentado el esfuerzo de elaboración; en el caso en que la máquina hiciera un esfuerzo que fuera más allá de los límites de seguridad establecidos, se ilumina el testigo (**S4**) y la máquina se detiene. Para que vuelva a funcionar, levante la maja (**A1**) hasta la posición alta, presione el interruptor general (**L**) colocándolo en la posición Verde, gire el pomo (**R**) en sentido contrario a las agujas del reloj, vuelva a presionar el interruptor general (**L**) y colóquelo en la posición Roja; después, baje la maja (**A1**).

USO DE LA MÁQUINA PARA HOJALDRAR (fig.3)

ANTES DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.

2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción (**C1**) la superficie de deslizamiento del hojaldre (**A**) con la barra de seguridad (maja prensa-pasta de madera **A1**) dirigida hacia arriba.

3 - Introduzca el enchufe (**E**) en la toma de corriente y presione el interruptor general (**L**) poniéndolo en la posición Roja. Tras haber girado en sentido de las agujas del reloj el pomo de ajuste (**P**) hasta colocarlo en la posición 10, introduzca entre la maja (**A1**) y los rodillos estira-hojaldre de la máquina una parte de la masa precedentemente preparada; aplaste la masa bajando la maja, la cual, además de aplastarla también en los rodillos, mediante la palanca (**A2**) acciona el microinterruptor situado debajo de la hendidura (**D**), poniendo en marcha la máquina (Testigo S encendido), obteniendo de este modo un primer modelado del hojaldre.

4 - Para aumentar o disminuir la velocidad de los rodillos estira-hojaldre (**O**), gire el pomo (**R**) regulando así la velocidad deseada.

¡ATENCIÓN! Para dar inicio al agarre de la masa entre los rodillos estira-hojaldre use únicamente la maja prensa-pasta (A1). Evite absolutamente el uso de cuchillos u otros utensilios impropios que podrían dañar los rodillos mismos.

ESTÁ PROHIBIDO:

• todo tipo de forzamiento del dispositivo de seguridad interponiendo objetos (como por ejemplo cuchillos, mondadientes y herramientas varias) que mantengan presionado el microinterruptor (D) permitiendo el uso de la máquina sin la ayuda de la maja prensa premi-pasta (A1);

• presionar la pasta (para facilitar su introducción entre los rodillos estira-hojaldre mientras éstos giran) utilizando utensilios diferentes de la específica maja prensa-pasta (A1) ni mucho menos usando las manos.

5 - Para trabajar la pasta y obtener el moldeado, gire en sentido contrario a las agujas del reloj el pomo de ajuste (**P**) de manera que se reduzca la distancia entre los rodillos estira-hojaldre; deje la maja (**A1**) bajada e introduzca el hojaldre obtenido con el precedente moldeado entre el rodillo de seguridad (**A3**) y la maja (**A1**). Repita esta operación hasta obtener el grosor deseado.

PARA DESMONTARLA (al final del trabajo): tras haber colocado el interruptor general en posición "VERDE" y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, desenganche de las específicas aletas de sujeción (**C1**) la superficie de deslizamiento del hojaldre (**A**).

DESPUÉS DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento ".

ADVERTENCIAS DE CARÁCTER GENERAL. Se recuerda que el dispositivo de seguridad impide el funcionamiento de la máquina cuando la maja prensa-pasta (A1) no está bajada.

USO DE LA AMASADORA (fig.s.4,5)

ANTES DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.

2 - Enganche la amasadora (**H**) en las específicas aletas de sujeción (**C1**), controlando que el cubre-rodillos de acero (**I**) no permita ninguna posibilidad de acceso a los mismos.

3 - Cierre completamente la tapa transparente de la amasadora.

4 - Conecte el enchufe en la toma de corriente, coloque y presione el interruptor general en la posición "ROJA".
La máquina se pone en función para facilitar el funcionamiento del brazo de transmisión (**F**).

5 - Monte el brazo de transmisión (**F**) mediante la total introducción de los pernos con aletas en los correspondientes foros de acoplamiento, situados uno en la máquina y otro en la amasadora. El perno corto (**F1**) va introducido en la específica sede (**G1**) situada en la máquina para hojaldrar; el perno largo (**F2**) va introducido en la específica sede (**H2**) de la amasadora.

6 - Apague el motor colocando el interruptor general en posición "VERDE"
7 - Introduzca en la cesta los ingredientes de la masa, poniendo particular atención en la dósis máxima permitida, que es de 750 gr. de harina más 250 gr. de líquidos varios. Tales valores no deben superarse, para evitar el peligro de rotura de la tapa de la amasadora.
8 - Cierre completamente la tapa y bloquéela girando de 180° el taco de contraste (**T**) colocado en la parte trasera de la amasadora (véase fig.5); coloque después el interruptor general en la posición "ROJA". En estas condiciones la máquina se pone a funcionar (Testigo S encendido) y, portanto, el accesorio montado amasa los ingredientes introducidos.
9 - Al terminar el trabajo, para quitar de la cesta la masa obtenida, gire de 180° el taco de contraste (**T**) y levante la tapa de la amasadora.

PARA DESMONTARLA (al final del trabajo): tras haber colocado el interruptor general en posición "VERDE" y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, saque el brazo de transmisión (**F**) y desenganche de las específicas aletas de sujeción (**C1**) la amasadora.

DESPUÉS DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento ".

ADVERTENCIAS DE CARÁCTER GENERAL. Se recuerda que el dispositivo de seguridad impide el funcionamiento de la máquina cuando la tapa de la amasadora no está completamente cerrada.

USO DEL ACCESORIO CORTA-HOJALDRE SIMPLEX (fig.s.6,7)

ANTES DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".
1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.
2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina para hojaldrar (**C2**) el accesorio corta-hojaldre (**B**).
3 - Enganche en las específicas aletas de sujeción (**C1**) la superficie de deslizamiento del hojaldre (**A**) con la maja prensa-pasta de madera (**A1**) dirigida hacia abajo.
4 - Introduzca el enchufe de la corriente, coloque y presione el interruptor general en posición "ROJA".
La máquina se pone en función para facilitar el funcionamiento del brazo de transmisión (**F**).
5 - Monte el brazo de transmisión (**F**) mediante la completa introducción de los pernos con aletas en los correspondientes foros de acoplamiento, situados uno en la máquina y uno en el accesorio corta-hojaldre (fig.7). El perno corto (F1) va introducido en la específica sede (**G1**) situada en la máquina para hojaldrar; el perno largo (**F2**) va introducido en la específica sede (**G2**) del corta-hojaldre.
6 - Introduzca entre los rodillos de corte del accesorio el hojaldre precedentemente preparado, como se indica en el uso de la máquina, en el punto 5.
PARA DESMONTARLO (al final del trabajo): tras haber colocado el interruptor general en posición "VERDE" y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, saque el brazo de transmisión (**F**) y desenganche de las específicas aletas de sujeción (**C2**) el accesorio corta-hojaldre y de las aletas (**C1**) la superficie de deslizamiento del hojaldre (**A**).
DESPUÉS DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento ".

ADVERTENCIAS DE CARÁCTER GENERAL: Se recuerda que el dispositivo de seguridad impide el funcionamiento de la máquina cuando la maja prensa-pasta (**A1**) no está bajada.

USO MANUAL DEL ACCESORIO CORTA-HOJALDRE SIMPLEX (fig.8)

ANTES DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".
1 - Coloque la máquina sobre una superficie idónea.
2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina para hojaldrar (**C2**) el accesorio corta-hojaldre (**B**).
3 - Introduzca en la específica sede (**G2**) la manivela que viene con la máquina (**M**), mediante la cual se procede manualmente al corte del hojaldre ya elaborado.

PARA DESMONTARLO (al final del trabajo): saque la manivela (**M**) de la específica sede (**G2**) y desenganche de las aletas de sujeción (**C2**) el accesorio corta-hojaldre (**B**).

ESPUÉS DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento ".

USO COMBINADO DE LOS ACCESORIOS AMASADORA y CORTA-HOJALDRE SIMPLEX (fig.9)

La máquina electrónica para preparar hojaldre Imperia Restaurant (R.M.N.) permite, utilizando juntos los dos accesorios, preparar una nueva masa y, al mismo tiempo, cortar manualmente el hojaldre ya elaborado.
A continuación, ofrecemos las indicaciones útiles para tal uso de la máquina.
ANTES DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento".
1 - Efectúe totalmente las indicaciones de "Uso de la Amasadora".
2 - Enganche en las específicas aletas de sujeción de la máquina para hojaldrar (**C2**) el accesorio corta-hojaldre (**B**).
3 - Introduzca en la específica sede (**G2**) la manivela que viene con la máquina (**M**), mediante la cual se procede manualmente al corte del hojaldre ya elaborado.

PARA DESMONTARLOS (al final del trabajo): tras haber colocado el interruptor general en posición "VERDE" y haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, saque el brazo de transmisión (F) y la manivela (M) de sus correspondientes sedes, desenganche de las específicas aletas de sujeción (C1) la amasadora y de las aletas (C2) el accesorio corta-hojaldre.

DESPUÉS DEL USO: siga las instrucciones descritas en el apartado "Limpieza y mantenimiento ".

GENERAL WARNING.

Se recuerda que el dispositivo de seguridad impide el funcionamiento de la máquinacuando la tapa de la amasadora no está completamente cerrada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ANTES DEL USO

La limpieza es el único mantenimiento que se requiere.

COLOQUE EL INTERRUPTOR GENERAL EN LA POSICIÓN "VERDE" Y DESCONECTE EL ENCHUFE (E) DE LA TOMA DE CORRIENTE. Limpie cuidadosamente la máquina con un paño seco o con un pincel suave.

DESPUÉS DE HABER MONTADO Y PUESTO EN FUNCIÓN LA MÁQUINA. Se puede completar la operación de limpieza haciendo pasar entre los rodillos en rotación un trocito de masa (de manera que se eliminen residuos de polvo), siguiendo las modalidades descritas en el USO DE LA MÁQUINA PARA PREPARAR HOJALDRE.

La misma operación se deberá efectuar para limpiar el accesorio "Corta-hojaldre".

La masa empleada para estas operaciones ha de ser, obviamente, eliminada.

No lave NUNCA el cuerpo de la máquina con chorros de agua ni con detergentes.

No lave en lavavajillas ninguna de las partes de la máquina.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO

COLOQUE EL INTERRUPTOR GENERAL EN POSICIÓN "VERDE" Y SAQUE EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE.

MÁQUINA PARA HOJALDRAR. Limpie cuidadosamente la máquina con un paño seco o bien con un pincel suave.

AMASADORA. La amasadora necesita una limpieza más cuidadosa, que se ha de realizar lavando cada uno de los componentes con agua o con un paño húmedo, para poder quitar cualquier residuo de masa. Para desmontar los elementos que componen la amasadora, es necesario girar en sentido contrario las dos manecillas (**N1** y **N2**) situadas en los extremos de la cesta (**fig.10**), y sacar la paleta para amasar (**Q**). Ponga especial atención en limpiar bien las sedes de los pernos.

OTRAS PARTES DE LA MÁQUINA Las otras partes de la máquina (superficie de deslizamiento del hojaldre, accesorio corta-hojaldre, manivela, brazo de transmisión) se pueden limpiar con un paño húmedo.

No quite nunca eventuales residuos de masa usando cuerpos contundentes.

No lave NUNCA el cuerpo de la máquina con chorros de agua ni con detergentes.

No lave en lavavajillas ninguna de las partes de la máquina.

Asegúrese de que los elementos estén perfectamente secos antes de recogerlos al terminar toda utilización.

EN CASO DE QUE NO FUNCIONE

En caso de que no funcione, controle que no se haya verificado una de las siguientes anomalías:

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
El motor no se pone en marcha	A - Enchufe desconectado o conectado incorrectamente	A - Introduzca correctamente el enchufe
	B - Interruptor general en posición "VERDE"	B - Presione el interruptor en la posición "ROJA"
	C - Maja prensa -pasta levantada	C - Baje la maja prensa-pasta presionando ligeramente la masa
	D - Amasadora introducida incorrectamente en las específicas guías de la máquina	D - Saque e introduzca correctamente hasta el fondo de carrera.
	E - Tapa de la amasadora abierta	E - Cierre la tapa y fíjela con el específico taco de contraste (T)
El motor se detiene de repente (Testigo "ROJO" encendido)	- Máquina en condiciones de sobrecarga	- Efectúe el procedimiento indicado en el párrafo Dispositivos de seguridad

En caso de que no haya tenido lugar ninguna de las anomalías anteriores, diríjase a su Vendedor Autorizado (véase la parte de atrás del cupón de garantía).

ADVERTENCIAS. Cuando, una vez detenido el motor, no se lograra volver a activar el funcionamiento siguiendo las instrucciones descritas anteriormente, es posible quitar la masa aún presente dentro de la amasadora o del corta-hojaldre eventualmente acoplados, accionándolos manualmente mediante la manivela (**M**) por acoplar en las sedes (**H2**) o (**G2**) después de haber sacado el brazo de transmisión (**F**). Para quitar la masa eventualmente presente dentro de la máquina para hojaldrar es suficiente alejar los rodillos estira-hojaldre usando el pomo de ajuste (**P**).

imperia®
Restaurant®

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DESCRIPTION
FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - FICHA TÉCNICA

MODELLO-MODEL-MODELE-MODELL-MODELO: R.B.T.

Dimensioni-Dimensions-Dimensions Abmessungen-Tamaño	**31 x 26 x 29,5 cm**
Peso-Weight-Poids Gewicht-Peso	**19 Kg**
Tensione di alimentazione-Electrical supply Tension d'alimentation-Netzspannung Voltaje de alimentación	**230V / 50 Hz**
Potenza nominale-Rating-Puissance nominale Nominalpotenz-Potencia nominal	**290 W**
Velocità di rotazione dei rulli Rotating speed of rollers Vitesse de rotation des rouleaux Drehgeschwindigkeit der Rollen Velocidad de rotación de los rodillos	**da 5 a 100 giri-min/rpm/Fr-mm U-mm/r.p.m**
Campo di regolazione dei rulli Adjustment range of rollers Plage de réglage des rouleaux Regulierungsbereich der Rollen Campo de ajuste de los rodillos	**0 - 5 mm**
Tempo di lavoro-Working time-Temps de travail Betriebszeit-Tiempo de trabajoo	**1 min**
Tempo di pausa-Pause time-Temps de pause Ruhezeit-Tiempo de pausa	**10 min**

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

imperia

C.so Moncenisio, 123 - Sant'Ambrogio di Torino

MACCHINA PER PASTA

TIPO : **RBT**
MODELLO : **230V**
CODICE : **042**

DESTINAZIONE D'USO: MACCHINA PER PASTA ALIMENTARE AD USO SEMIPROFESSIONALE

NORME UTILIZZATE: UNI CEI EN ISO/IEC 17050-1 UNI CEI EN ISO/IEC 17050-2 UNI EN ISO 12100-1 UNI EN ISO 12100-2 CEI EN 60204-1 CEI EN 60335-1 CEI EN 60335-2-64 CEI EN 55014-1 CEI EN 55014-2 CEI EN 61000-3-2 CEI EN 61000-3-3 CEI EN 61000-4-2 CEI EN 61000-4-4 CEI EN 61000-4-6 CEI EN 61000-4-11 CEI EN 60704-1 UNI EN ISO 3744 UNI EN ISO 3746 CEI

Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che la macchina in oggetto è conforme a quanto prescritto dalle Direttive 98/37/CEE, 2006/95/CEE e 2004/108/CEE.

Il suddetto prodotto è conforme alla direttiva 2002/95/CEE (RoHS), relativa alla restrizione all'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Inoltre il suddetto prodotto è certificato dal VDE (prestigioso ente tedesco che garantisce elevati standard qualitativi e di sicurezza, sia nel processo produttivo che sul prodotto)

Il Responsabile
Enrico Ancona
Amministratore Delegato

Sant'Ambrogio di Torino, 13 / 06 / 2007

imperia®
Restaurant®



ASSISTENZA

La macchina contiene parti meccaniche delicate, pertanto **ogni riparazione deve essere effettuata esclusivamente da personale specializzato.**

Si ricorda che **la garanzia decade:**

- se vengono eseguite riparazioni da persone non autorizzate;
- se vengono utilizzati componenti non originali della Casa;
- se la macchina viene usata in modo improprio.

Numero Verde
800407595

SERVICE

The machine includes delicate mechanical, therefore **all repairs must be effected exclusively by specialised personnel. Remember that the guarantee is not valid if:**

- repairs are effected by unauthorised persons;
- spare parts not manufactured by the Manufacturers are used;
- the machine is used incorrectly.

ASSISTANCE

L'appareil contient des pièces mécaniques délicates, c'est pourquoi **chaque réparation doit être effectuée exclusivement par le personnel spécialisé.**

Il faut se rappeler que la garantie est annulée:

- si les réparations sont effectuées par des personnes non autorisées;
- si des composants non d'origine de la Firme sont utilisés;
- si la machine est utilisé de manière impropre.

KUNDENDIENST

Das Gerät enthält empfindliche, mechanische Teile, **daher muß jegliche Reparatur allein durch spezialisiertes Personal ausgeführt werden.**

Bitte beachten Sie, daß ein Garantieanspruch hinfällig wird

- wenn Reparaturen durch nicht autorisierte Techniker ausgeführt werden,
- wenn keine Originalersatzteile der Firma verwendet werden,
- wenn die Maschine in ungeeigneter Weise benutzt wird

ASISTENCIA

La máquina contiene partes mecánicas delicadas, por lo tanto, **todas las operaciones han de ser realizadas exclusivamente por personal especializado.**

Se recuerda que la garantía pierde su validez:

- si se realizan operaciones por personas no autorizadas;
- si se usan componentes no originales de la Casa;
- si la máquina se usa de forma inapropiada.

MADE IN ITALY

imperia®

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia
www.imperia.com

04/2009 -1455